



Après avoir été séchés à la sortie d'un bain salé, les gigantesques filets de poulet sont assaisonnés avec différentes épices. La viande est ensuite fumée chez un boucher.



© PHOTOS FRANÇOIS WAVRE / LUNDI 13

DE SAISON À Reverolle (VD), l'aviculteur Jean-Luc Decollogny a trouvé un ingénieux procédé pour valoriser ses volailles trop volumineuses. Il les apprête en viande épicée, à manger crue.

Ses filets de poulets délicatement fumés ont conquis les gourmets

D'un geste sûr et précis, il prélève deux énormes filets, pesant chacun plus de 400 grammes. Dans son laboratoire au centre du village de Reverolle (VD), Jean-Luc Decollogny prépare des volailles hors norme, dépassant parfois allègrement les trois kilos. «Quand il pleut ou lors des vacances, les ventes ralentissent, mais pas la croissance des animaux que l'on continue de nourrir bien évidemment, explique l'aviculteur du pied du Jura. On se retrouve alors avec de grands poulets dont personne ne veut.» Face à ce constat, il a donc imaginé un ingénieux moyen de valoriser leurs gigantesques filets. «Je me suis dit qu'il serait intéressant de les apprêter comme des magrets de canard», continue le Vaudois, à la tête du parc avicole Le Promeneur, un nom faisant référence à ses oiseaux pouvant gambader en plein air. Avec l'aide de l'un de ses amis, boucher dans la région, il met au point, en 2005, d'audacieuses

recettes à base de poulet cru. Mais manger cette viande sans l'avoir préalablement cuite a parfois refroidi des clients, pour des raisons d'hygiène (celle-ci doit être irréprochable afin d'éviter des contaminations). Certains consommateurs ont ainsi jugé cette innovation peu ragoûtante, avant d'être finalement convaincus. «Il faut faire connaître le produit. Cela ne va pas de soi, admet l'artisan, également membre de l'association romande Marché Paysan. Une fois passée dans la saumure et fumée, la viande est parfaitement sûre. Nous en avons eu la confirmation par le laboratoire cantonal.»

Différentes saveurs

Peu à peu, ses créations ont séduit les gourmets. Pour faire face à la demande, il prépare plusieurs fois par année entre 80 et 100 unités – sans peau et sans une once de graisse. Il laisse même certains de ses gallinacés grandir un peu plus afin

qu'ils correspondent aux critères nécessaires à l'élaboration de ce délice. Il faut ainsi au minimum cent vingt jours jusqu'à ce que l'un de ses grands poulets blancs de la race ross atteigne la taille désirée.

Après avoir prélevé les filets des volailles abattues le matin même par ses soins, il les plonge durant vingt-quatre heures dans un bon bain bien salé. À la sortie de cette saumure, ils sont ficelés avant d'être suspendus pour être égouttés. Leur couleur rosée est alors plus soutenue. «On ne les sèche pas trop longtemps, afin que les épices adhèrent bien à la viande», détaille Jean-Luc Decollogny, en décrochant soigneusement certains.

Assaisonnés aux herbes de Provence, à la poudre d'ail (moins prégnante que l'ail frais), au piment d'Espelette, recouverts d'un mélange de persil, d'oignon et de poivron déshydratés, ils gagnent encore en saveurs. «On avait testé des variantes à base de paprika ou de curry, épices qui se marient d'ordinaire bien avec le poulet, mais le résultat n'était pas concluant. C'était beaucoup trop salé», se souvient l'artisan.

Forte demande lors des fêtes

Une fois cette étape terminée, la viande est acheminée chez un boucher le soir même. «Les filets sont ensuite fumés pendant plusieurs heures, ajoute Jean-Luc Decollogny. Finalement, ils perdront environ 20% de leur poids d'origine.» À froid ou à chaud, on n'en saura pas davantage: l'aviculteur vaudois garde farouchement le secret sur le processus de fabrication de ce produit unique en son genre,

PROCÉDÉ ANTIQUE

Fumer de la viande ou du poisson, afin d'allonger la durée de conservation, est une technique qui existe depuis des millénaires. Selon certaines sources, elle était déjà utilisée durant l'Antiquité. D'aucuns pensent même que les hommes préhistoriques y recouraient, en suspendant une partie de leur chasse dans des cavernes enfumées. Deux autres procédés ont ensuite fait leur apparition, avant l'invention des frigos: il s'agit de la salaison et du séchage. En salant la viande, celle-ci se déshydrate, ce qui permet de mieux la préserver de toute altération. Si en plus on la fume, on réduit alors drastiquement l'activité des micro-organismes qu'elle contient et on détruit les germes.

qu'il a mis du temps à développer. Et qu'il est l'un des rares à commercialiser, notamment dans son magasin en libre-service ou sur le site internet VitaVerDura.

Si les processus de salage et de fumage permettent d'éliminer les germes, ce ne sont pas leurs seuls avantages. Ils allongent la durée de conservation du poulet, d'ordinaire délicat, et lui apportent de la singularité et une fermeté agréable sous la dent. Conditionnés sous vide, les filets se gardent facilement deux mois, les épices développant encore un peu plus leurs arômes pendant ce temps. «Nos ventes se multiplient durant les fêtes de fin d'année, remarque l'aviculteur, qui élève également des dindes et des pintades. Ils rehaussent les salades ou égaient les apéros.»

CÉLINE DURUZ

+ D'INFOS www.marchepaysan.ch

LE PRODUCTEUR JEAN-LUC DECOLLOGNY

Si l'élevage de volailles était une activité secondaire pour son père – qui se consacrait plutôt à l'agriculture et à la viticulture –, Jean-Luc Decollogny a développé ce créneau, afin de diversifier le domaine. «Je n'ai jamais aimé le travail répétitif du gros bétail, l'aviculture me plaît mieux. Elle me permet de me consacrer à mes grandes cultures, réparties sur 80 hectares, et à mes 5,6 hectares de vignes, comportant neuf cépages dont du divona», détaille le Vaudois. En 2001, il crée son entreprise, Le Promeneur, offrant à ses clients un vaste choix de poules pondeuses, de poussins d'engraissement et de ponte. Sa société produit également des œufs et des dindes en vue des fêtes de fin d'année. À Reverolle, il fait par ailleurs boucherie, proposant ce service à des tiers tous les jeudis. Quant au magasin en libre-service, ouvert en 2005 et accessible tous les jours 24 h sur 24, il ne cesse de se développer.

+ D'INFOS www.lepromeneur.ch

